

## „Feine Matjesspezialitäten

### Kaltes Gurken - Joghurtsüppchen

leicht pikant abgeschmeckt | weißer Balsamico | cremiger Joghurt | frischer Dill

6,00 €

### Tatar vom Königlichen Primtjes

besten Matjes auf Kartoffelrösti | Meerrettich | Apfel | Zwiebel | saure Gurke | Wiesenkräuter

12 €

### Matjesplatte „Feine Friesen“

feine Matjesspezialitäten vom Rauchmatjes | Sherrymatjes | Zwiebelmatjes  
mit Äpfeln, Zwiebeln, hausgemachter Remouladensoße, deftigen Bratkartoffeln  
und hausgemachtem Gurkensalat

18 €

Woher kommt der Name Matjes?

Der Name „Matjes“ hat der Legende nach seine Wurzeln im holländischen Wort für „Mädchen“ – „Meisjes“.

Matjes wird nämlich auch als „jungfräulicher Hering“ bezeichnet, das heißt: Heringe, die zu Matjes verarbeitet werden, haben noch keine Milch oder Rogen gebildet, sich gleichzeitig aber schon durch die Vorbereitung auf die Fortpflanzung einen hohen Fettgehalt zugelegt. Idealerweise ist Hering, der zu Matjes verarbeitet wird, drei bis fünf Jahre alt.

„Trägt die Nixe Schillerlocken,

haut's den Matjes von den Sock

Leinen los!

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.

Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.